



ACQUISTATO IL

Bellavista Franciacorta Riserva DOCG Blanc de Blancs 2014 11 Magnum

Una riserva speciale, in tutti i sensi



Svinando

In un angolo pittoresco della regione della Franciacorta, sorge una cantina dove il tempo sembra fermarsi: Bellavista. Qui, ogni bottiglia racconta una storia di passione, tradizione e dedizione alla terra. La Riserva DOCG Blanc de Blancs è come un libro aperto su questa terra magica. Al primo sguardo, il suo colore dorato ricorda le albe soleggiate dei vigneti di Franciacorta. Avvicinando il calice al naso, un bouquet complesso si svela: note di fiori bianchi si mescolano a sentori di agrumi e pane tostato, evocando i ricordi delle prime vendemmie. Al palato, la Riserva sorprende con la sua freschezza, bilanciata da una struttura ricca e avvolgente. Le sottili bollicine danzano, rivelando sapori di pesca e mandorla, con un finale lungo e minerale che rimane impresso. Ogni sorso è un viaggio attraverso anni di cura e maestria, un'esperienza che soltanto Bellavista può offrire. La Riserva DOCG Blanc de Blancs non è solo un vino, ma l'essenza stessa della Franciacorta, racchiusa in una bottiglia.

Parli di spumanti Franciacorta e inevitabilmente pensi a Bellavista. Sono poche, infatti, le aziende del vino in Italia capaci di identificarsi così profondamente con il proprio territorio. Bellavista è una di queste. Nasce nel 1977 da un sogno dell'imprenditore Vittorio Moretti che sceglie questa tenuta nei pressi di Erbusco per dar vita al proprio progetto imprenditoriale. Progetto che oggi, passati un po' di anni, coincide con quel grande gruppo che porta il nome di Terra Moretti e che produce, in diversi angoli d'Italia, vini eccellenti ed esclusivi. Il nome della cantina, questo in pochi lo sanno, fa riferimento alla collina su cui sorge l'azienda e da cui si riesce ad ammirare con un solo sguardo il Lago d'Iseo, la Pianura Padana e le vicine Alpi. La tenuta può oggi contare su oltre cento appezzamenti sparsi su tutto il territorio da cui provengono le uve usate per la produzione dei classici spumanti metodo classico. Circa un milione e mezzo di bottiglie l'anno. Ma non c'è da preoccuparsi se i numeri sembrano decisamente importanti. Lo stile della casa è ineccepibile e tutti i vini hanno un carattere ben riconoscibile. Difficile sbagliare la scelta!

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino spumante
Provenienza Lombardia
Uve Chardonnay 100%

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione

Sensazioni

Il profilo organolettico si racconta in pennellate tattili di personalità, interprete di un pensiero che esalta l'indissolubile legame tra progetto e natura. L'intensità del colore, la sua pronunciata luminosità, la freschezza e la cremosità sono l'esemplificazione dell'identità gusto olfattiva scolpita nel terroir Bellavista, che muove dall'esigua resa in vigna alla maturazione tardiva delle uve, convogliando il sorso verso un gusto immediato di agrumi canditi, noci e mandorle tostate, burro fuso e caramello salato, lievi note di fiori di zagara. Eccola la complessità, magistralmente espressa in tensione gustativa, spaccettata in mineralità, equilibrio e persistenza, narrata dalla purezza dello Chardonnay.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821